

# Los Blocs 47



Arôbois ha desarrollado una gama de Blocos 47 elaborados a partir de roble francés de tonelería de muy alta calidad; la madera que utilizamos es de calidad "fudre", con maduración de por lo menos 18 meses al aire libre.

Proponemos los Blocos 47 en su forma sin tostar y en 2 gamas bien diferentes que son :

- ◆ **la gama de tostado 'clásico' y original :**  
**ligero, medio, fuerte**
- ◆ **la gama exclusiva con método de tostado 'Arôneo', con 2 recetas únicas :**  
**Intense y Equilibre**

## Intereses enológicos :

Estos Blocos 47, con tamaño de aproximadamente 47\*47\*7 mm, permiten una **aportación de madera lenta y sutil**, con una contribución a **la complejidad aromática** y **a la estructura del vino** actuando sobre **el color** (estabilización, fortalecimiento), dando a la vez **redondez**, ampliando **el volumen en boca** y **la sensación de dulzor**.

### Gama 'clásica'

- ✓ Contribuye a **la complejidad aromática** según el nivel de tostado con notas de almendra tostada, de caramelo, de vainilla, de coco, de clavo de olor, de pan tostado, de especias...

### Gama exclusiva 'Arôneo'

- ✓ Contribuye a **la estructura del vino** y a **la complejidad aromática** :  
**Intense** : dulzor, volumen, suavidad, redondez con aportación notable de pan de miel, almendra, regaliz y cacao  
**Equilibre** : taninos fundidos y sedosos con aportación de caramelo y toques de pan de miel y regaliz.

## Consejos de utilización :

**Dosis** : la dosis recomendada (de 0,5 a 3 g/l) tiene que ser adaptada según su vino, la cepa y los efectos buscados. Hay que preferir dosis ligeras para los blancos, los vinos rosados y los tintos delicados cuando los tintos con más cuerpo pueden sacar provecho de dosis más consecuentes.

**Tiempo de contacto y de armonización** : 2 a 3 meses son suficientes normalmente para permitir una extracción óptima de estos Blocos 47. Para una integración y un fundido armonioso de la madera, aconsejamos un período equivalente (2-3 meses) después de la retirada de los Blocos 47.

### Consejos de utilización

Para los vinos blancos, aconsejamos la utilización de los Blocos 47 desde la fermentación alcohólica y de seguirla durante la crianza

Para los vinos tintos, es aconsejado esperar la crianza.

## Envases :

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg (3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión de algodón de 6 kg lista para usar
- ✓ En bolsa de infusión en polietileno de 10 kg lista para usar.

### Condiciones de almacenamiento

Conservar productos en un lugar limpio, fuera de :

- ✓ la luz y de la humedad
- ✓ fuertes olores y de cualquier producto químico
- ✓ fuente de calor

### Manipulación de los productos

- ✓ Abrir cuidadosamente el envase para no dañar las bolsas de infusión

## Características calidad :

Exclusivamente producidos con madera de roble francés (*Quercus sp*) secada y madurada antes de su transformación al aire libre durante por lo menos 18 meses, nuestros Blocs 47 no contienen alérgenos, y no provienen de, ni contienen organismos genéticamente modificados. Estos Blocs 47 gozan del mismo nivel de calidad que los demás productos Arôbois : **trazabilidad, HACCP, ISO 9001:2015, certificación kosher, análisis químicos...**

**Trazabilidad** : Cada lote de madera es identificado a recepción y seguido a lo largo de su transformación. Cada unidad de venta lleva un número único.

**Garantía calidad** : Hacemos varios controles a la recepción de cada lote de madera, así como análisis en un laboratorio independiente. Las proporciones de moléculas responsables del gusto "moho tapón", haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), cuyas trazas pueden encontrarse en la madera, no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo "moho". La madera no sufre ningún tratamiento químico, enzimático, ionizante. Garantizamos su origen totalmente natural. Nuestro Sistema de Management de la Calidad está certificado **ISO 9001:2015** y nuestro proceso **HACCP** está reconocido por Intertek.

**Alérgenos** : sometidos a declaración : ausencia (**Reglamento (UE) N° 1169/2011**)

**OGM** : sometidos a declaración : ausencia (**Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003 CE**)

**Utilización de los Blocs 47 en los vinos y los alcoholes** : la utilización de estos productos en los vinos y los alcoholes puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con las autoridades competentes del país de uso.

**Consultarnos para cualquier información adicional :**

Arôbois S.A.S  
 ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025  
 46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE  
 Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49  
 contact@arobois.com  
 www.arobois.com

